



# RAMEN

## Ramen met paddenstoelen en Chinese kool

### 2 PERSONEN

🕒 35 minuten + 3 uur 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 grote ui
- 🍴 2½ teen knoflook
- 🍴 35 g verse gember
- 🍴 50 g gerookte spekreepjes
- 🍴 500 g kippenvleugels
- 🍴 775 ml water
- 🍴 1 el gedroogde paddenstoelen
- 🍴 1½ norivel
- 🍴 250 ml kokend water
- 🍴 50 g shiitakes
- 🍴 1½ bosuitje
- 🍴 2 eieren, M
- 🍴 1 el zonnebloemolie
- 🍴 200 g paddenstoelen voor pasta
- 🍴 135 g ramen noedels
- 🍴 200 g Chinese kool
- 🍴 2 el Japanse sojasaus
- 🍴 5 g Saitaku nori snack

### ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de ui en knoflook in grof.
2. Schil de gember en snijd in plakjes.
3. Verhit een grote soeppan zonder olie of boter een bak de spekblokjes 3 minuten op middelhoog vuur.
4. Voeg de ui, knoflook en gember toe en bak weer 2 minuten mee.
5. Voeg de kippenvleugels en het water toe (of afhankelijk van je pan iets meer, tot de kip net onder staat).
6. Breng aan de kook.
7. Schep het schuim van het water af.
8. Zet het vuur zo laag, dat de bouillon net tegen de kook aan zit.
9. Voeg de gedroogde paddenstoelen en norivellen toe en laat zonder deksel 3½ uur trekken.
10. Voeg halverwege het kokende water toe, zo blijven alle ingrediënten goed onder staan.
11. Zeef de bouillon.
12. Je hebt nu ca. 750 ml over.
13. Halveer ondertussen de shiitakes.
14. Snijd de bosuitjes zo fijn mogelijk.
15. Kook de eieren 6 minuten, laat schrikken onder koud stromend water, pel en halveer.
16. Verhit de olie in een koekenpan en bak alle paddenstoelen al omscheppend op middelhoog vuur in 8-10 minuten goudbruin.
17. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
18. Bereid de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
19. Snijd de Chinese kool in zo'n dun mogelijke repen, schenk er kokend water over, laat 2 minuten staan en giet af.
20. Breng de bouillon op smaak met de sojasaus.
21. Verdeel de noedels en warme kool over wijde kommen.
22. Schenk daar de hete bouillon over.
23. Verdeel de shiitakes, bosui, eieren, paddenstoelen voor pasta en de norisnacks erover.
24. Serveer direct.

BRON: [ah.nl](http://ah.nl)

